

ふるさと食材伊万里の日

10月 なし

今日はふるさと食材伊万里の日です。

10月は、「梨」について紹介します。

みなさんも知っているように、伊万里は梨の産地としてとても有名ですね。

今日は、梨についてみなさんにもっと知ってもらいたいと思います。

なしの花はどんな花？



梨の花をみたこと見たことはありますか？

梨は、3月下旬から4月にかけて、
このように白くてきれいな花を咲かせます。
よく見ると、桜の花にも似ていますね。

～なしができるまで～



これは、生産者の方が花粉をおしべから集めてめしべにつける受粉という作業をしているところです。

花が咲いている間にこの受粉の作業をしなければならないため、その期間は1週間しかないそうです。

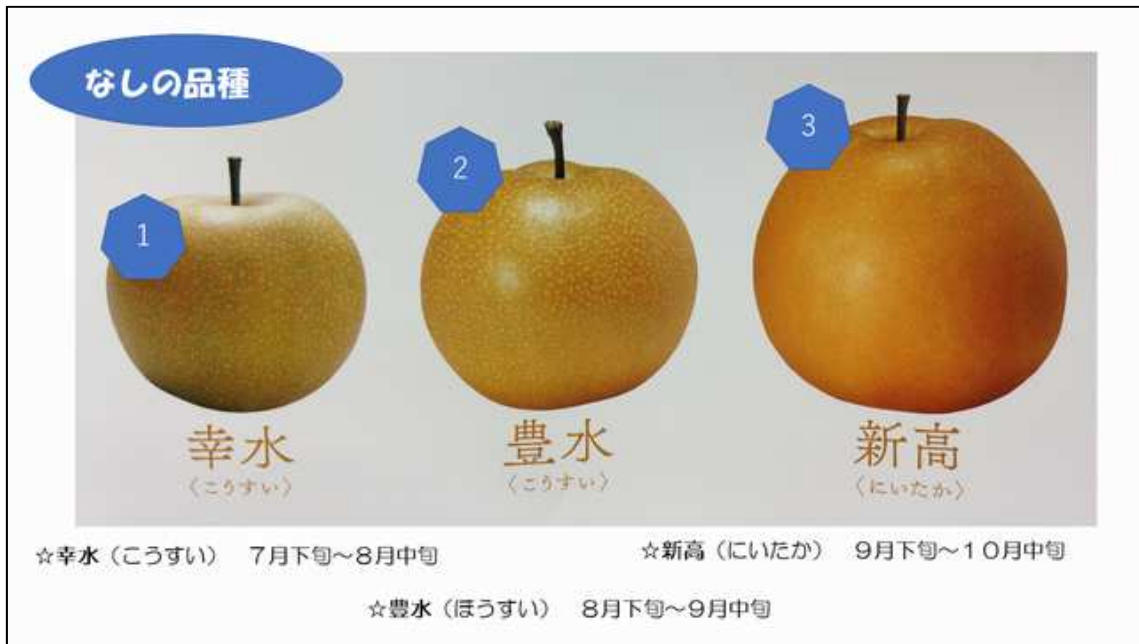
短い期間で作業を進めるのはとても大変なことですね。

花が散って15日ほどたつとこのように小さいなしの実ができます。

実を大きく育てるため、形のよい実を残して、数をへらします。

これをすると木が栄養を蓄え、毎年おいしい梨を実らせるそうです。

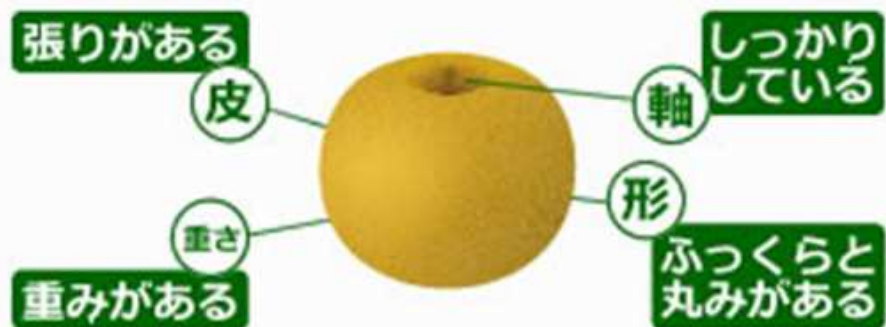
梨農家の方々がひとつひとつ手作業で愛情込めて育ててくださったおかげでおいしい梨ができるんですね。



梨の品種についてお話をします。

- ①番は幸水という梨です。酸味が少なくさわやかな甘さの梨だそうです。
 - ②番は豊水。ちょっと酸味があって甘みとのバランスがとれたおいしい梨です。
 - ③番は新高。果実が大きく日持ちがいいのが特徴。果汁が多く酸味が少ない梨です。
- 今日の給食の梨は、③番目の新高です。

なしの選び方



梨の選び方も教わりました。

ポイントは、皮に張りがあって軸がしっかりしてるものを選びましょう。

手にとることができる場合は、やさしくもって重みがある梨で、

ふっくらまるみがあるものを選ぶといいそうです。

梨を買うときに参考にしてみてください。

なしの皮を機械でむいているところ



最後に給食センターでの様子です。

給食センターには、梨やリンゴの皮をむく機械があります。

皮をむいた後に1/8にカットされます。

でも、むき残しや、上手にカットできない梨もでてきますので、調理員の方々がひとつずつ丁寧に皮をむきなおしたり、ちゃんときれいでいるか確認してくださっていました。

梨についてもっと知ることはできましたか？

みなさんのふるさと伊万里を代表する果物「梨」。

みんなでおしくいただきます。